ACQUISTATO IL .....

"Macchia Sacra" Fiano Lazio IGT 2023 2023



Strutturato e avvolgente

Si chiama Macchia Sacra ed è un Fiano Lazio IGT, proposto dal Castello Torre in Pietra. Nasce su un terreno di origine vulcanica, un misto di sabbia e tufo che dona alle uve una mineralità unica e una sapidità inconfondibile. L'intera azienda è biologica certificata da anni, mentre il nome, Macchia Sacra, è un omaggio alla storia e alla natura del luogo, un richiamo a quel bosco sacro che da secoli avvolge il castello. Fiano in purezza, le uve vengono raccolte a mano, in due momenti diversi per bilanciare aromaticità e freschezza, e parte dei grappoli viene pressata con una delicata macerazione sulle bucce. Il vino poi affina per mesi in vasche di cemento e in botti di rovere francese, con un costante rimescolamento dei lieviti. È un processo meticoloso che regala un sorso strutturato e avvolgente. Nel calice il Fiano Macchia Sacra si presenta di un affascinante colore giallo-oro, che già suggerisce la sua ricchezza. Al naso, il bouquet richiama sentori di frutta matura, come pesca e albicocca, per poi scoprire note più complesse e inconfondibili di nocciola tostata e miele di acacia. Un tocco salmastro e una scia di zafferano completano un quadro aromatico di grande eleganza. In bocca è pieno e rotondo, fresco e vibrante. La sua spiccata mineralità e la sapidità persistente invogliano subito a un altro sorso. Per esaltare il suo carattere, gli abbinamenti devono essere altrettanto decisi. E' perfetto con i piatti di mare più elaborati, come una zuppa di crostacei o un polpo in umido, ma si può osare di abbinarlo a piatti più particolari, come delle tagliatelle ai funghi porcini o perfino un risotto al tartufo.

La storia della Cantina Castello di Torre in Pietra risale al XVI secolo, quando la tenuta apparteneva alla famiglia Peretti di Papa Sisto V. La storica cantina è scavata nel tufo, un vero e proprio capolavoro di ingegneria naturale, luogo ideale per la produzione e la conservazione del vino. Un ambiente fresco, stabile e perfettamente isolato, dove il vino ha potuto evolvere per secoli, custodendo i segreti di un'arte preziosa. La sua storia recente dell'azienda inizia invece nel 1926, con l'acquisizione da parte del Senatore Luigi Albertini, ex direttore del Corriere della Sera. Costretto a lasciare il suo incarico a causa dei contrasti con il fascismo, Albertini dedicò le sue energie a trasformare la tenuta in un'azienda agricola modello. Fu lui, insieme ai suoi eredi, a dare nuovo impulso all'attività vitivinicola, ampliando la cantina e impiantando nuovi vigneti. Gli attuali proprietari sono i figli e i nipoti dei suoi eredi. Per quanto riguarda la filosofia produttiva, l'azienda applica i principi dell'agricoltura biologica fin dai primi anni 2000 ed è oggi ufficialmente certificata. L'obiettivo è produrre un vino che sia l'espressione più autentica e genuina del territorio, senza ricorrere a pesticidi, diserbanti o additivi chimici, e limitando al minimo l'uso di anidride solforosa.

La Vigna

Terreno	terreno franco sabbioso da vigna singola
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	fiano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: Raccolta manuale in due periodi: prima selezione delle uve più belle per la macerazione sulle bucce, poi la restante parte. Il mosto fermenta in acciaio e le masse affinano in cemento per cinque mesi separatamente, per poi essere assemblate nella primavera successiva. Affinamento: Il vino affina in cemento per un ulteriore anno con sospensione regolare delle fecce fini, per poi essere imbottigliato almeno un anno e mezzo dopo la vendemmia. La maturazione si completa in bottiglia con un potenziale di invecchiamento di diversi anni.
Sensazioni	Colore giallo-oro, profumi avvolgenti ed eleganti, con in evidenza una particolare nota agrumata e il tipico sentore varietale di nocciola, accompagnate dal tipo tocco salmastro e minerale dei nostri terreni. Al gusto il frutto è maturo, con ritorni agrumati, per un sorso fresco e strutturato dal finale lungo e sapido. Il Macchia Sacra è un vino ricco che può evolvere nel tempo acquisendo toni speziati di zafferano e un bouquet profondo e complesso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821